



*slagerij traiteur*  
**BOUDIN**

*Lente - zomerfolder*  
*2024*

# Apero

Tapasplank klassiek.....€12,95/pers.

*Assortiment fijne charcuterie & aperitief kaas, aangevuld met dip(s), olijfjes, crackers & antipasti - vanaf 4 personen*

Tapasplank de luxe.....€15,50/pers.

*Glaasje vismousse, glaasje gerookte zalm, warme bruschetta, spiesje tomaat-mozzarella, olijfjes, aperitief scampi, apero groentjes met sausje, aangevuld met fijne charcuterie, aperitief kaas, antipasti, dips & crackers - vanaf 4 personen*

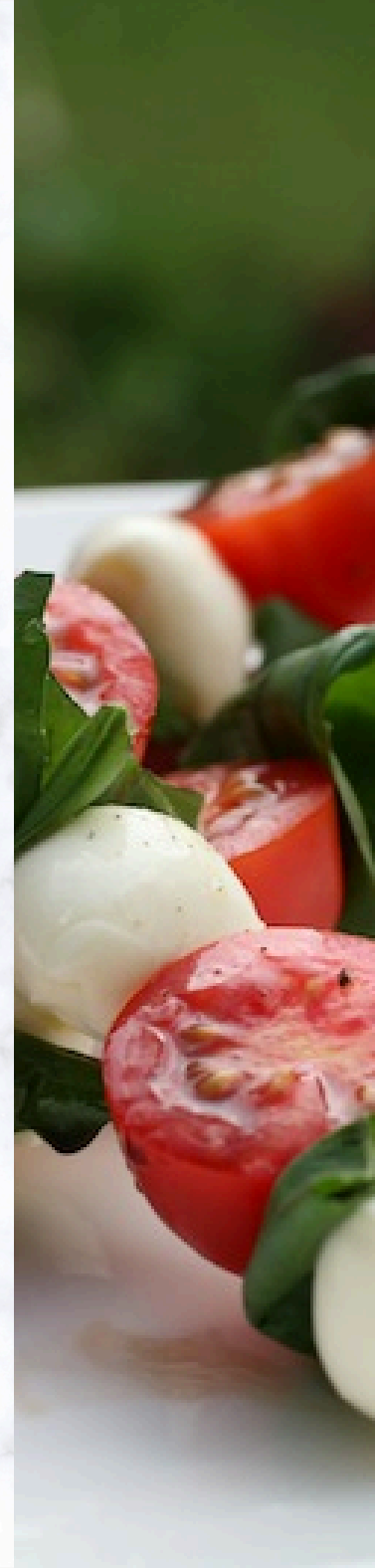
Glaasje gerookte zalm.....€2,85/st.

*Glaasje gerookte zalm met Zweedse honing/mosterdsaus (koud) - vanaf 4st.*

Glaasje Italiaanse pastrami.....€2,80/st.

*Pastasalade in een glaasje - pastrami, rucola, zongedroogde tomaat, mozzarella, parmezaanshilfers & pijnboompitjes (koud) - vanaf 4st.*

*slagerij traiteur*  
**BOUDIN**



Glaasje forelmousse.....€3,00/st.

*Glaasje forelmousse afgewerkt met viseitjes (koud) - vanaf 4st.*

Tomaat-mozzarella spiesje.....€2,25/st.

*Spiesje van gemarineerde mozzarellabolletjes & kerstomaat, afgewerkt met geroosterde pijnboompit (koud) - vanaf 6st.*

Bruschetta.....€1,55/st.

*Keuze uit bruschetta met tomatenbrunoise & Italiaanse kruiden OF bruschetta met brie, afgewerkt met notentapenade (warm) - vanaf 4st.*

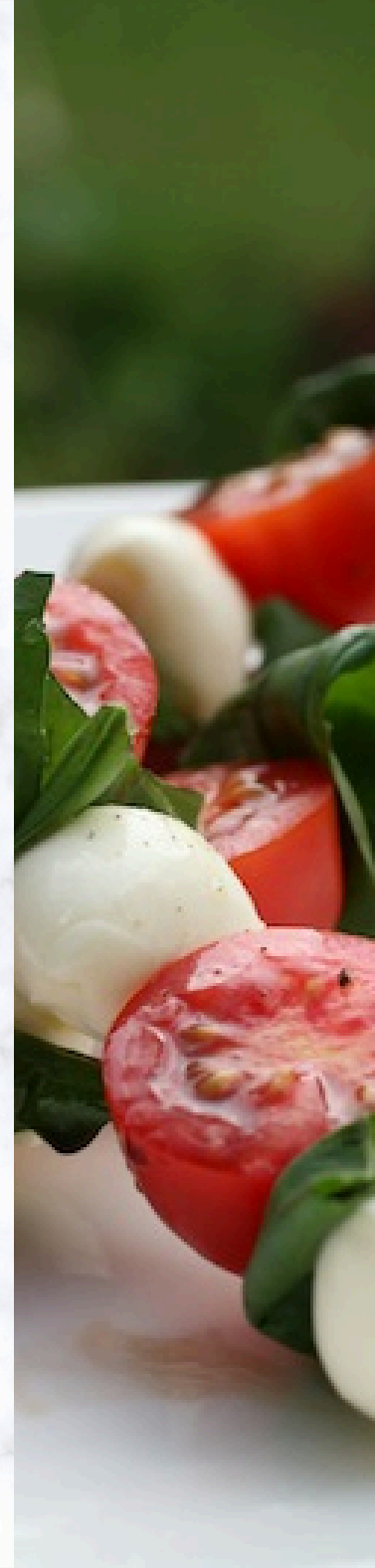
Glaasje scampi maison.....€3,00/st.

*Glaasje met scampi (2) in roze peperroomsausje (warm) - vanaf 4st.*

Glaasje gelakt buikspek.....€1,85/st.

*Glaasje buikspek gelakt in honing & afgewerkt met sesamzaadjes en crunchy pinda (warm) - vanaf 4st.*

*slagerij traiteur*  
BOUDIN





# Voorgerechten

Vitello tonato.....€10,95/pers.

*Fijne sneetjes kalfsvlees, afgewerkt met sausje o.b.v. tonijn, rucola, kappertjes & parmezaanschilfers (koud)*

Rundscarpaccio.....€10,95/pers.

*Fijne sneetjes rundvlees, afgewerkt met rucola, parmezaanschilfers, geroosterde pijnboompit & balsamico azijn (koud)*

Tomaat mozzarella.....€10,50/pers.

*Carpaccio van tomaat & mozzarella, afgewerkt met zongedroogde tomaat, basilicum dressing, rucola & geroosterde pijnboompit (veggie - koud)*

Asperges maison.....dagprijs

*Verse asperges in gekookte Brasvar ovenham (3st), afgewerkt met fijne dressing, tomaat, gekookt eitje & fijne kruiden (koud - enkel tijdens seizoen & vanaf 4 personen)*

*slagerij traiteur*

BOUDIN



## Asperges op z'n Vlaams.....dagprijs

*Verse asperges (5st) met gekookt eitje in botersausje, afgewerkt met fijne peterselie (warm - enkel tijdens seizoen & vanaf 4 personen)*

## Scampi maison.....€11,95/pers.

*Scampi's maison (6st.) in zachte roze peperroomsaus, afgewerkt met fijne prei, samen met 1/2 stokbroodje (warm)*



Onze scampi's maison zijn ook als hoofdgerecht verkrijgbaar met linguine!

*slagerij traiteur*

BOUDIN

# Koude buffetten

## Fijnproeversbuffet (koude schotel)

Fijnproeversbuffet.....€31,50/pers.

*Buffet van eigen bereide charcuterie en vis, zoals aspergerolletje in Brasvar ovenham, frikandon, gebakken rosbief & varkensgebraad, meloenmaantje rauwe ham, gebakken kippenbout, gestoomde verse zalmfilet & gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat-garnaal, pêche tonijn en gevuld eitje met krabsalade. Dit alles aangevuld met koude aardappel- & pastasalade, komkommer & wortel, mayonaise & cocktailsaus.*

*Vanaf 4 personen*

*Prijs per kind: €16,50/pers. (aangepaste portie)*

*slagerij traiteur*

**BOUDIN**



## *Italiaans buffet*

Italiaans buffet.....€28,75/pers.

*Buffet van diverse carpaccio's zoals vitello tonato, rund-, kip- & zalmcarpaccio, aangevuld met meloenmaantje rauwe ham, tomaat-mozzarella salade, 2 zuiderse koude pasta's en Italiaans broodje*

*Vanaf 4 personen*

Italiaans buffet kind.....€14,95/pers.

*Spaghetti maison, macaroni & flatbread pizza*

*Vanaf 2 kinderen*

*slagerij traiteur*

**BOUDIN**

# Salade buffet

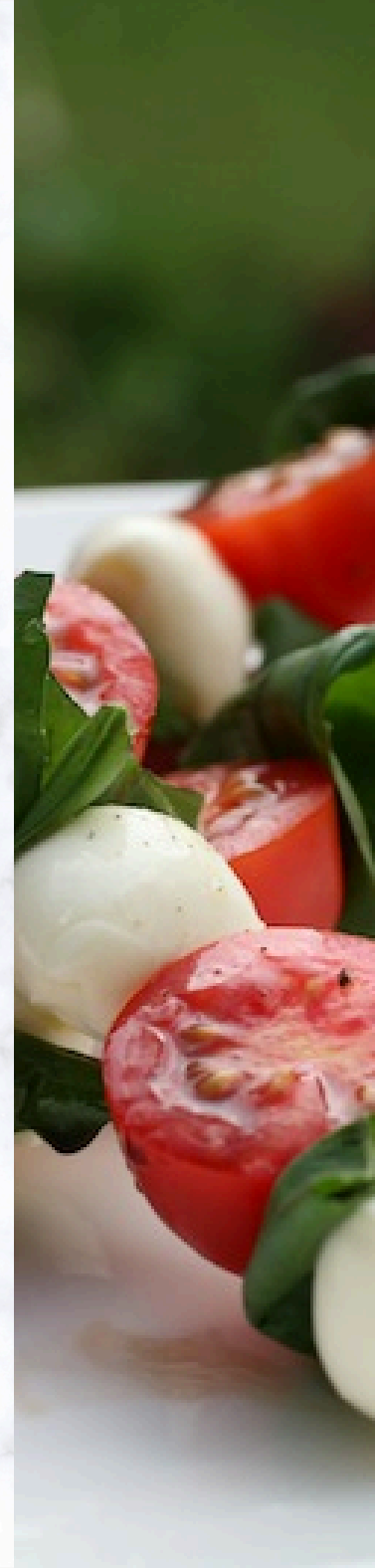
Salade buffet.....€26,75/pers.

Buffet van diverse koude salades, inclu. 1/2 stokbroodje, waaronder:

- **Meat love truffel:** fijne sneetjes rosbief, noedels, zongedroogde- & kerstomaten, rucola, parmezaanschilfers, geroosterde pijnboompit & truffeldressing
- **Thai chicken salad:** Aziatisch gebakken kippenfilet, noedels, komkommer, tomaat, rode ui, sojascheut, crunchy pinda, lente ui & pittige dressing
- **Italiaanse pastramisalade:** fijne sneetjes pastrami, penne, mozzarella, zongedroogde tomaat, rucola, geroosterde pijnboompit & fijne olie
- **Frisse couscoussalade:** couscous met geroosterde hazelnoot, abrikoos, granaatappelpitjes, munt & citrusdressing

*slagerij traiteur*

BOUDIN





- **Zomerse spirelli zalm:** spirelli met gerookte zalm, feta, komkommer, tomaat & kruidenolie
- **Taboulé salade:** kruidige taboulé met geroosterde wortel & citrusvruchten, afgewerkt met munt, koriander en yoghurtdressing

Vanaf 4 personen

Prijs per kind: €14,50/pers. (aangepaste portie)

*slagerij traiteur*  
**BOUDIN**



# Food to share

Food to share.....€25,50/pers.

*Assortiment koude & warme gerechten om samen te delen,  
waaronder:*

- *Aperoplankje & warme bruschetta*
- *Pittige patatas bravas & Italiaanse pastramisalade*
- *Gerookte zalm snippers & warme scampi's maison*
- *Kipcarpaccio & warme crunchy kippensticks*
- *Gelakt buikspek & flatbread maison*

*Vanaf 4 personen*

*Prijs per kind: €15,25/pers. (aangepaste portie)*

*slagerij traiteur*

BOUDIN



# Verrassingsbroden

Verrassingsbrood klassiek.....€10,50/pers.

*5 mini pistolets belegd met o.a. kaas & ham, préparé, rauwe ham, kip curry, krabsalade & groentjes*

Verrassingsbrood de luxe.....€12,80/pers.

*5 mini pistolets belegd met o.a. kaas & ham, préparé, brie/nootjes/honing, rauwe ham/pesto/mozzarella, vissalade*

*Vanaf 4 personen*

*Prijs per kind: €6,00/pers. (3 mini pistolets klassiek)*

*slagerij traiteur*

BOUDIN

# Kaas- & charcuterieplanken

## Kaasplank

Kaasplank.....€19,95/pers.

*Assortiment kazen (+/- 300g/pers.), aangevuld met vers & gedroogd fruit, notenmix en aangepast brood en confituur*

## Charcuterieschotel

Charcuterieschotel.....€18,50/pers.

*Assortiment charcuterie, waaronder ovenham Brasvar, frikandon, gebakken rosbief & varkensgebraad, parmasalami & -ham, hoofdvlees, huisbereide paté & 2 smeersalades, aangevuld met vers fruit en aangepast brood*

Vanaf 4 personen

*slagerij traiteur*

BOUDIN



*Gezellig tafelen*

*Gourmetschotel*

Gourmetschotel volw.....€15,50/pers.

*Mini chipolata, cordon bleu, mini Ardeense burger, steak,  
gemarineerd varkenshaasje, gemarineerd kippenhaasje &  
gemarineerde scampibrochette*

Gourmetschotel kind.....€9,00/kind

*Mini chipolata & Ardeense burger, steak en gemarineerd  
kippenhaasje*

*Vanaf 2 personen*

*slagerij traiteur*

BOUDIN

# Fondueschotel

Fondueschotel volw.....€13,50/pers.

*Variëteit gepaneerde gehaktballetjes, stukje rundsvlees,  
varkenshaas & kippenfilet*

Fondueschotel kind.....€9,00/kind

*Variëteit gepaneerde gehaktballetjes, stukje rundsvlees &  
kippenfilet*

*Vanaf 2 personen*

*slagerij traiteur*  
**BOUDIN**



# BBQ seizoen

BBQ-pakket volw.....€25,95/pers.

*350 à 400g vlees/pers. waaronder gemarineerde steak & kippenlapje, BBQ-worst en scampibrochette, aangevuld met koude aardappel- & pastasalade, sausjes (mayonaise, provençaalse saus en cocktailsaus) en koud groentenbuffet van salade, worteltjes, tomaat-mozzarella salade & komkommer met tuinkruiden*

BBQ-pakket kind.....€14,50/kind

*Chipolata, gemarineerd kippenlapje & BBQ-balletjes paprika, aangevuld met dezelfde koude bijgerechten en sauzen als volwassenen pakket*

*Vanaf 4 personen*

*slagerij traiteur*

BOUDIN



# *Biggerechten*

Koude groentenkrans.....€6,50/pers.

*Assortiment koude groenten, waaronder salade, worteltjes, komkommer met tuinkruiden & tomaat-mozzarella salade*

Koude aardappelsalade.....€12,95/kg

*Mini krieltjes in tartaarsaus*

*slagerij traiteur*

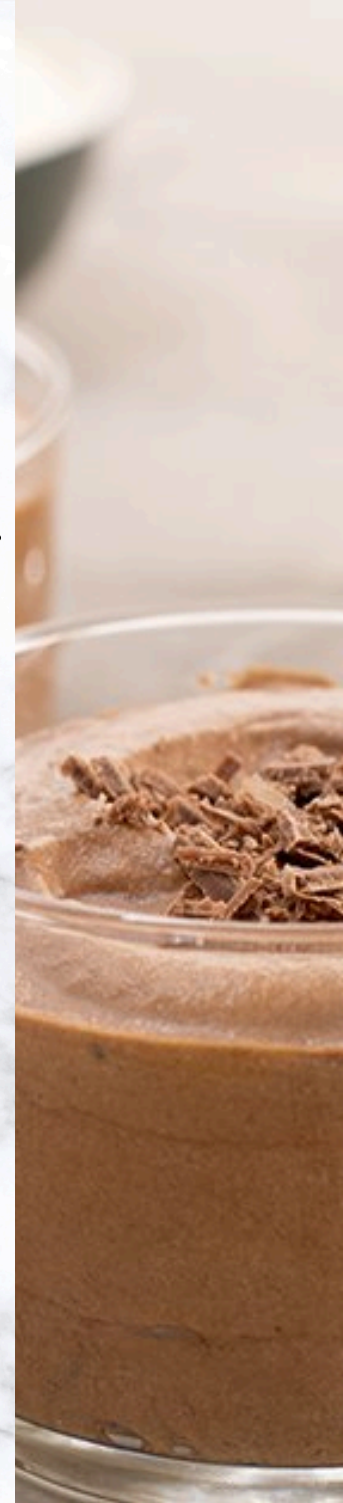
**BOUDIN**



# Dessert

Chocolademousse.....	€2,50/st.
Tiramisu.....	€3,50/st.
Rijstpap.....	€3,35/st.

*slagerij traiteur*  
**BOUDIN**



# Praktische informatie

Gerechten uit ons dagelijks traiteur assortiment kunnen ook besteld worden. Hier is telkens de gewichtsprijs van toepassing.

Bestellingen op apero, voorgerechten & buffetten vragen wij ten laatste 3 dagen vooraf te bestellen. Bestellingen voor vrijdag en zaterdag, sluiten af op woensdagavond 19u.

Bestellingen op kaas- & charcuterieplanken of gezellig tafelen kunnen tot 2 dagen vooraf besteld worden.

Er kunnen geen uitzonderingen gemaakt worden op het minimaal aantal personen per buffet.

*slagerij traiteur*  
**BOUDIN**

Hoe bestellen?

- Online: [www.slagerijtraiteurboudin.be](http://www.slagerijtraiteurboudin.be)
- Mail: [info@slagerijtraiteurboudin.be](mailto:info@slagerijtraiteurboudin.be)
- Telefonisch: 09/230.80.64
- In de winkel

Gelieve telkens uw naam, telefoonnummer, dag & uur van afhaal te vermelden.

Uw bestelling is pas definitief na het ontvangen van een bevestiging.

Hou rekening met een eventuele waarborg voor borden & bakken.

*slagerij traiteur*  
BOUDIN